



4月 給食だよ!

もものきの給食

「楽しく食べる」「なんでも食べる」

- ・もものきの給食は添加物をなるべく使用しないようにしています。
- ・素材の味を生かすため、薄味で調理をしています。
(お味噌汁などだし汁を使用するものは、かつおと昆布でだし汁を取っています)
- ・色々な食材に触れるため、旬の食材を使用しながら献立を考えています。



<離乳食>

- ・離乳食は個人差が大きいものなので、個別献立で対応していきます。子どもたち一人一人の嚥下・咀嚼に合わせて進めていきます。

<食育>

- ・食に関わる色々な体験をしてほしいので、クッキングや野菜を見る・触る等の食育を行っています。

お祝いランチの様子



ひよこさんもバイキングに挑戦しました♪

初めまして! 栄養士の川上です。
子どもたちからは「とあ先生」「給食の先生」と呼ばれています。
給食のレシピが知りたい、離乳食のことで悩みがあるなど、給食に関することはお気軽にお声がけください。
(不在時は給食の先生お願いしますと担任にお伝えください)

